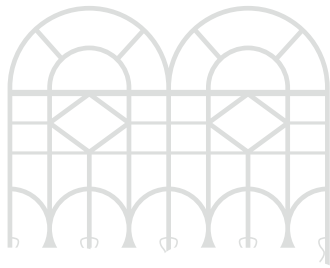




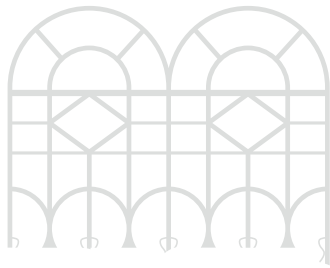
MENU BISTROT

*«Classique ou moderne,
il n'y a qu'une seule cuisine: la Bonne.»
(Paul Bocuse)*



*Piatti freddi e antipasti / Kalte Vorspeisen /
Entrées Froides*

PIATTO TICINESE (CH) <i>Tessiner Teller</i> <i>Assiette tessinoise</i>	CHF. 22.00
PIATTO TICINESE CON FORMAGGIO (CH) <i>Tessiner Teller mit Käse</i> <i>Assiette tessinoise avec fromage</i>	CHF. 28.00
SALAMETTO DELLA VALLEMAGGIA (CH) <i>Salametto aus dem Maggiatal</i> <i>Salametto du Valmaggia</i>	CHF. 10.50
FORMAGGIO VALLEMAGGIA 120 GR <i>Käse vom Maggiatal</i> <i>Salametto du Valmaggia</i>	CHF. 16.00
PROSCIUTTO CRUDO "LA DOLCEZZA" CON GRISSINI (CH) <i>Rohschinken mit Grissini</i> <i>Jambon cru avec le Grissini</i>	CHF. 18.00

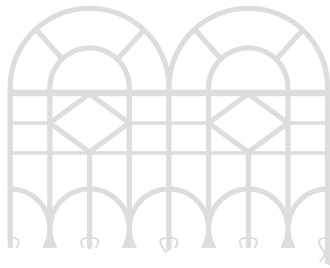


Minestre / Suppen / Soupes

MINISTRONE FATTO IN CASA CHF. 12.00
Hausgemachte Minestrone / Soupe maison de légumes

Insalate / Salate / Salades

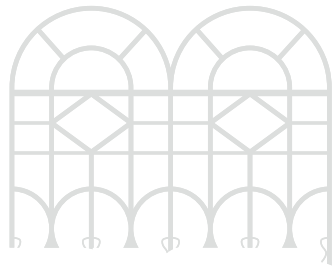
		1/2 PORZIONE
INSALATA VERDE CHF. 9.00 <i>Grüner Salat / Salade verte</i>		CHF. 6.00
INSALATA MISTA CHF. 12.50 <i>Gemischter Salat / Salade de la maison</i>		CHF. 7.50
INSALATIERA PER 2 PERSONE CHF. 19.50 <i>Salatschüssel für 2 Personen / Saladier pour 2 personnes</i>		
POMODORO E MOZZARELLA DI BUFALA CHF. 19.50 <i>Tomaten und Büffel-Mozzarella / Tomates et mozzarella</i>		
INSALATONA CON GAMBERONI IN SALSA CHF. 25.50 AGRO-PICCANTE E MANGO <i>Grosser Salatteller mit Riesengarnelen an "sauer-scharfer" Sauce und Mango</i> <i>Grand plat de salade avec gambas à sauce aigre-épicée et mangue</i>		



Pasta Gourmet / Gourmet Pasta

ANTIPASTO

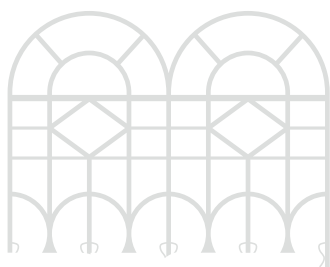
RAVIOLI AL NERO DI SEPPIA, RIPIENI DI COREGONE CON SALSA ALLO ZAFFERANO <i>Schwarze Ravioli (Tintenfisch) mit Felchenfüllung an Safransauce</i> <i>Ravioli à l'encre de seiche, farcis de corégone avec sauce au safran</i>	CHF. 25.50	CHF. 21.50
RAVIOLI RIPIENI DI LIMONE ALLA PANNA <i>Ravioli gefüllt mit Zitronen in Rahmsauce</i> <i>Ravioli farcis au citron à la crème</i>	CHF. 24.50	CHF. 20.50



Antipasto / Vorspeisen / Entrees

ANTIPASTO

TARTARE DI MANZO CON TOAST E BURRO 70GR <i>Rindstartar mit Toast und Butter - 70 gr</i> <i>Tartare de boeuf et toast au beurre</i>	CHF. 21.50	
CARPACCIO DI RANA PESCATRICE, CAPPERI E POMODORINI SECCHI <i>Seeteufelcarpaccio mit Kapern und getrockneten Tomaten</i> <i>Pâtes Bimba avec beurre ou sauce tomates</i>	CHF. 23.50	CHF. 19.50
BRESAOLA CON RUCOLA SCAGLIE DI GRANA E OLIO TARTUFO <i>Bresaola mit Rucola, Parmesanflocken und Trüffelöl</i> <i>Carpaccio de poisson pêcheur avec capres et tomates séchées</i>	CHF. 23.50	CHF. 19.50



Pesce / Fisch / Poisson

FILETTO DI COREGONE DEL LAGO MAGGIORE CON CAPPERI E LIMONE (CH) CHF. 38.50
Felchenfilet vom Lago Maggiore mit Kapern und Zitrone
Filet corégone aux capres et citron

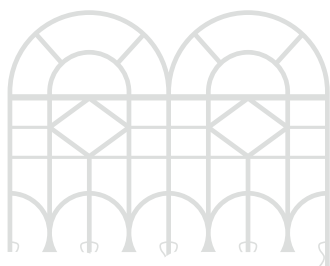
FILETTO DI LUCIOPERCA CON CONFETTURA DI CIPOLLE ROSSE (PAK) CHF. 39.50
Zanderfilet mit roter Zwiebelmarmelade
Filet de sandre avec confiture d'oignon rouge

GAMBERONI SALTATI AL AGLIO E OLIO (VNM) CHF. 37.50
Riesencrevetten mit Knoblauch und Olivenöl
Gambas sautés à la poêle avec sauce à l'ail et huile

FRITTO MISTO DEL LAGO CON SALSA TARTARE E PATATE FRITTE CH / NOR / PAK CHF. 38.50
Gemischter frittiertes Seefisch mit Tartarsauce und Pommes Frites
Poisson frit mixte avec suce tartare et frites

1 Contorno incluso / 1 Beilage inclusive / Garnitures

PATATE AL PREZZEMOLO / RISO / TAGLIATELLE / VERDURA DEL GIORNO / PATATE FRITTE
Petersilienkartoffeln / Reis / Bandnudeln / Tagesgemüse / Pommes Frites
Pommes de terre persillées / Riz / Tagliatelles / Légumes du jour / Frites



Carne / Fleisch / Les Viades

STEAK DI VITELLO 200 GR ALLA SALSIA NOILLY PRAT (CH) CHF. 45.50

Kalbsrückensteak 200gr mit Noilly Prat Sauce

Steak de veau à la sauce Noilly Prat

TAGLIATA DI MANZO 200GR CON RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA (CH & PARAGUAY) CHF. 38.50

Tranchiertes Hüftsteak mit Raukensalat und Parmesanflocken

Boeuf tranché avec roquette et flocons de grana

FILETTO DI MAIALE 180GR CON POMODORI SECCHI E CHAMPIGNON (CH) CHF. 37.50

Schweinefilet mit getrockneten Tomaten

Filet de porc avec tomates séchées et champignons

TARTARE DI MANZO CON TOAST E BURRO 140 GR SENZA CONTORNO CHF. 33.50

Rindstartar mit Toast und Butter ohne Beilage

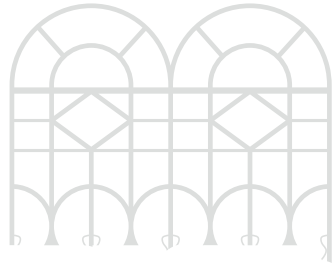
Tartare de boeuf et toast au beurre sans garnitures

1 Contorno incluso / 1 Beilage inclusive / Garnitures

PATATE AL PREZZEMOLO / RISO / TAGLIATELLE / VERDURA DEL GIORNO / PATATE FRITTE

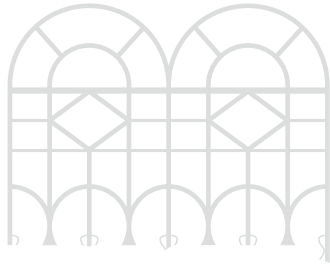
Petersilienkartoffeln / Reis / Bandnudeln / Tagesgemüse / Pommes Frites

Pommes de terre persillées / Riz / Tagliatelles / Légumes du jour / Frites



Dolci / Dessert / Dessert

TIRAMISU`	CHF. 12.50
PANNA COTTA	CHF. 9.50
TORTINO AL CIOCCOLATO <i>Schokoladentörtchen</i> <i>Moelleux au chocolat</i>	CHF. 12.50
SEMIFREDDO DELLA CASA <i>Hausgemachtes Parfait</i> <i>Parfait glacé de la maison</i>	CHF. 12.50
DESSERT DELLO CHEF <i>Dessert vom Chef</i> <i>Dessert du chef</i>	CHF. 16.50
AFFOGATO <i>Vanilleeis mit Espresso</i> <i>Vanille avec Espresso</i>	CHF. 7.50



Dolci / Dessert / Dessert

FORMAGGIO MISTO CON NOCI E MOSTARDA PUREA 120 GR <i>Käsevariation mit Nüssen und Früchtesenf - 120 gr</i> <i>Variation de Fromages</i>	CHF. 18.50
SORBETTO UVA / MANGO / LIMONE <i>Sorbet Traube / Mango / Zitrone</i> <i>Sorbet rasin / mangue / citron</i>	CHF. 8.80

Gentile ospite

In caso di allergie o intolleranze, chiedere al nostro staff. La Direzione

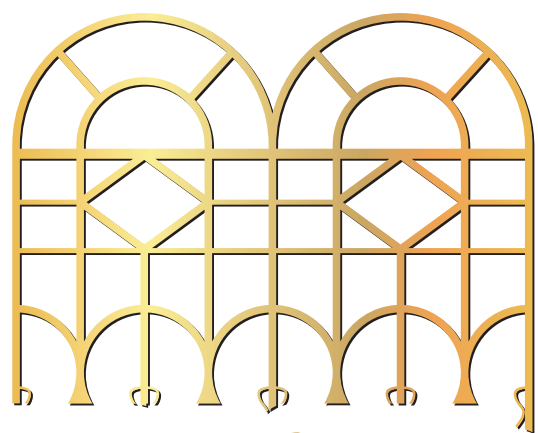
Lieber Gast

Bitte wenden Sie sich im Falle von Allergien oder Intoleranzen an unsere Mitarbeiter. Ihr Gastgeber

Cher client

en cas d'allergies ou d'intolérances, demander à notre personnel. La Direction

Prezzi incluso IVA / Preise incl. MWST / Prix TVA comprise



DEBARGADERO

RISTORANTE

— LOCARNO —